

PAT-NO: JP358146249A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 58146249 A
TITLE: MAKING METHOD FOR "TOFU" NOODLE
PUBN-DATE: August 31, 1983

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
SAWADA, KINZO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SAWADA KINZO	N/A
TOURITSU REIKI SEIZO KK	N/A

APPL-NO: JP57027657

APPL-DATE: February 22, 1982

INT-CL (IPC): A23L001/20, A23L001/16

US-CL-CURRENT: 426/557, 426/656

ABSTRACT:

PURPOSE: Wheat flour, buckwheat flour or other cereal flour is added to TOFU (soybean curd), soybean milk, or a fine powder of soybean curd lees, they are kneaded and formed into noodles, snack or dishes.

CONSTITUTION: TOFU (proteins and other ingredients are leached out of soybeans with hot water or the like to remove fibrous substances bitter), soybean milk or a fine powder of soybeans curd lees (a dried powder of the fibrous substance obtained on TOFU making) is combined with wheat, buckwheat or other cereal flour and they are kneaded by stirring and formed into noodle or snacks. When the amount of soybean component is more than wheat

flour, xanthan

gum or agar is used as a binder or thickener. The resultant dough may be

extruded into spaghetti containing soybean protein or into cylindrical

dumplings.

COPYRIGHT: (C)1983, JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—146249

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/20
1/16

識別記号

庁内整理番号
7115—4B
6904—4B

④ 公開 昭和58年(1983)8月31日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑭ 豆腐麺の製造方法

鎌倉市植木451

① 特 願 昭57—27657

① 出 願 人 沢田金造

② 出 願 昭57(1982)2月22日

鎌倉市植木451

⑦ 発 明 者 沢田金造

① 出 願 人 東立冷機製造株式会社

川口市江戸2丁目1番23号

明 細 書

1. 発 明 の 名 称

豆腐麺の製造方法

2. 特 許 請 求 の 範 囲

豆腐(大豆から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳汁にニガリ等凝固剤を得て成る成豆腐)、豆乳(大豆から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳汁)、豆腐粕微粉末(豆乳を得る時に除去した繊維質の乾燥微粉末)は小麦粉またはそば粉他穀物粉を混入、添加して攪拌、練込み、成形して成るうどん、そば、等麺類、スナック食品、惣菜品を製造する方法

3 発 明 の 詳 細 な 説 明

(1) 豆乳(大豆から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳汁以下豆乳と称する)又は豆腐(大豆から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳汁にニガリ等凝固剤を得て

成る生豆腐以下豆腐と称する)に対して小麦粉を40～70%、豆腐粕微粉末以下豆腐粕微粉末と称する)を5～10%の範囲で添加し適時混入、混合、練込みにて麺生地を作る、豆乳、豆腐等大豆系の混入割合が小麦粉に対して多くなる場合麺帯のつながり効果が低下するのでキサンタンガム(天然植物繊維)、寒天用海藻(テングサ、オゴノリ、イギス等)等を添加して増粘剤とする

(2) 小麦粉主体の中でウドンの成分は生麺100gとした場合、小麦粉含水率13～15%、生麺とする時のねり水(塩水)30～35%、この生麺をゆであけるとゆで湯を吸収して膨潤し最終製品220～250g(約1人前)程度でかなりの水ぶくれ製品製品となる

大豆たん白ならび豆腐粕混入によりゆで湯による膨潤がさまたげられ(混入割合で変化する)最終1人前の主成分が向上する事になる。

(3) 豆腐粕は其のまま使用すると食感が悪くなるが乾燥微粉末にする事によって使用出来る乾燥豆腐粕の分析例は水分9.5%、粕たん白28.6%、粗脂肪15.4%、粗繊維16.7%、粗灰分4.5%

(4) 此の製法で生そばを製造する場合豆腐又は豆乳の混合割合を30%どまりとし、豆腐粕微粉末は使用しない、そば粉自体がかなりの繊維質を含む

(5) 此の製法で油あげ麵を製造すると食味の良い油あげ麵が出来る「がんもどき」と麵の中間品となる。其の際重炭酸ソーダ及びカルシュームを添加する事によって膨張剤及び栄養強化の役目をする。

(6) 此の製法による生地を押出成型機にかけ大豆たん白入スバゲティーとして製造、生、ゆで半乾燥、乾燥等の製品とする。

(7) 此の製法による生地を円筒状に切断し大豆たん白入「スイトン」として製品にする。

(8) 此の製法による生地を球状型にして油であげ豆腐ボール(仮称)として惣菜として製品とする

特許出願人 沢 田 金 造